

## Zutaten für ca. 70 kleine Kipferl:

### Für den Teig:

250 g zimmerwarme Butter  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
Prise Salz  
½ TL Zitronen- und Orangenschalenabrieb  
1 Ei auf Zimmertemp.  
250 g zimmerwarmen Sauerrahm/Schmand  
500-550 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver (8 g)



## Füllung (doppelte Menge, reicht für 2x Teig aus):

150 ml Milch  
50 g Zucker  
200 g gemahlene Mohn  
Prise Salz  
1 Msp. Zimt  
1 Msp. Vanille  
1 geh. TL Speisestärke (=8 g)  
Rumaroma (optional)  
2 EL Powidl/ Pflaumenmarmelade

## Puderezucker zum Wenden oder Bestreuen

### Glasure (optional):

80 g Puderezucker  
1 TL Zitronensaft  
ca. 10 ml Wasser

## Zubereitung:

- 1) Für den **Teig** mixt ihr weiche Butter mit Salz, Vanillepulver und Zitronen- und Orangenschalenabrieb cremig.
- 2) Fügt das Ei und den Sauerrahm nacheinander und unter Rühren hinzu.
- 3) Vermischt das Backpulver mit einem kleinen Teil des Mehls und gebt es zur Buttermasse dazu. Das restliche Mehl wird portionsweise hinzugefügt. Abhängig von der Sorte Mehl und Butter, die ihr verwendet, kann es sein, dass ihr etwas mehr oder weniger davon benötigt. Also, nicht alles einfach hineinkippen.
- 4) Ich knete gerne per Hand, weil ich ein besseres Gefühl dafür habe, wieviel Mehl der Teig wirklich benötigt. Fertig ist er, wenn sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat, der sich vom Schüsselrand löst.
- 5) Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und formt eine Kugel.
- 6) Teilt diese auf 2 Teile auf. Jeder wird flachgedrückt, in Frischhaltefolie gewickelt und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank gestellt (oder über Nacht).
- 7) In der Zwischenzeit bereitet ihr die **Füllung** vor. Dafür erhitzt ihr Milch und Zucker in einem Topf. Vermischt Mohn, Salz, Zimt, Vanille und Speisestärke gründlich, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Fügt nach Wunsch etwas Rumaroma hinzu.
- 8) Gebt die trockenen Zutaten zur heißen Milch dazu. Rührt sie zügig ein und schaltet den Herd ab. Rührt auf der Resthitze kurz weiter, bis eine eher bröselige Masse entstanden ist. Nehmt den Topf vom Herd und rührt den Powidl ein. Jetzt ist die Füllung cremig und kann umgefüllt werden. Deckt sie mit Frischhaltefolie so ab, dass diese sie an der Oberfläche berührt und lasst die Füllung auskühlen.
- 9) Die Füllung reicht für die doppelte Menge an Teig aus (also 500 g Butter). Ich friere gerne eine Hälfte ein und mache die Kipferl dann in einer größeren Menge.
- 10) Nach der Kühlzeit wird jedes der Teigstücke bearbeitet. Gebt es auf eine bemehlte Arbeitsfläche und rollt es ca. 3-4 mm dünn aus. Stecht kleine Kreise mit 5,5 cm Durchmesser aus (oder für größere Kipferl Kreise mit 8,5 cm). Ich wähle in der Regel die kleine Variante und diese ergibt am Ende ca. 70 Kipferl.
- 12) Die Teigreste verkneten, flachdrücken und kühl stellen, während ihr die Kreise befüllt. Auf jeden Kreis setzt ihr einen kleinen TL (ich verwende einen Mokkalöffel) von der Füllung in die Mitte, klappt den Teig um und drückt die Ränder mit einer Gabel fest. Alternativ könnt ihr Ravioliförmchen verwenden und die Kipferl damit formen. Aus den Resten ebenfalls Kipferl formen.
- 13) Gebt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie bei 180 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 15-18 min. Die großen Kipferl brauchen ca. 20-22 min.
- 14) Nach dem Backen lasst ihr sie ein wenig auskühlen und wendet sie im Puderezucker. Oder ihr bereitet die Glasur zu (einfach alle Zutaten vermischen) und bestreicht die Oberfläche mit einer dünnen Schicht. Lasst sie auskühlen und fest werden.
- 15) In einer mit Küchenrolle ausgelegten Metalldose und an einem kühlen Ort halten sie sich ca. 2 Wochen.

### Sastojci za otprilike 70 malih kiflica:

#### Za tijesto:

250 g maslaca sobne temperature  
na vrh noža vanilije ili 1 vanilin šećer  
prstohvat soli  
½ kašičice naribane korice limuna i narandže  
1 jaje sobne temperature  
250 g kiselog vrhnja sobne temperature  
500-550 g brašna  
½ pak. praška za pecivo (8 g)



### Nadjev (dupla mjera, dovoljna za 2 tijesta):

150 ml mlijeka  
50 g šećera  
200 g mljevenog maka  
prstohvat soli  
na vrh noža cimeta  
na vrh noža vanilije  
1 puna kašičica gustina (=8 g)  
aroma ruma (opcionalno)  
2 kašike pekmeza od šljiva

### Šećer u prahu za uvaljati ili posuti

#### Glazura (opcionalno):

80 g šećera u prahu  
1 kašičica limunovog soka  
oko 10 ml vode

### Priprema:

- 1) Za **tijesto** izmiksajte omekšali maslac zajedno sa solju, vanilijom, i naribanom koricom limuna i narandže.
- 2) Dodajte jaje i vrhnje jedno za drugim i uz stalno miješanje.
- 3) Pomiješajte prašak za pecivo sa dijelom brašna i dodajte u maslac. Ostatak brašna dodajte postepeno. Može vam biti potrebno više ili manje brašna, zavisno od vrste maslaca i brašna koju koristite, pa ga ne dodajte odjednom.
- 4) Tijesto volim mijesiti rukom, jer tako najbolje osjetim koliko brašna je potrebno. Kada dobijete kompaktnu smjesu koja se odvaja od posude, tijesto je spremno.
- 5) Stavite ga na blago pobrašnjenu radnu površinu i oblikujte kuglu.
- 6) Podijelite kuglu na 2 dijela. Svaki dio spljoštite, zamotajte u foliju i stavite u frižider na 1-2 sata (ili preko noći).
- 7) U međuvremenu pripremite nadjev. Ugrijte mlijeko i šećer u loncu. Pomiješajte mak, so, cimet, vaniliju i gustin, dok ne uništite grudvice. Po želji dodajte aromu ruma.
- 8) Dodajte suhe sastojke u vrelo mlijeko, brzo promiješajte i isključite ringlu. Na preostaloj toploti kratko miješajte dok ne dobijete rastresitu/grudastu smjesu. Maknite s vatre i dodajte pekmez. Nadjev prekrijte prozirnou folijom koja dodiruje površinu i ostavite da se ohladi.
- 9) **Nadjev** je dovoljan za duplu mjeru tijesta (500 g maslaca). Često polovicu zamrznem pa napravim još jednu turu kiflica, jer uglavnom nikad ne bude dovoljno.
- 10) Nakon hlađenja tijesto podijelite. Na pobrašnjenou površinu razvucite ga na 3-4 mm debljine. Vadite male krugove od 5,5 cm promjera (ili 8,5 cm za veće kiflice). Obično pravim male, što daje oko 70 kiflica.
- 12) Ostatke tijesta premijesite, spljoštite i vratite u frižider, dok puniti krugove. Na svaki stavite malu kašičicu (koristim kašičicu od turske kafe) nadjeva u sredinu, preklopite i pritisnite rubove viljuškom. Alternativno koristite kalup za ravioli tjesteninou za oblikovanje kiflica. Od ostataka tijesta također napravite kiflice.
- 13) Stavite kiflice na pleh obložen pek papirom i pecite ih na 180 °C gornji/donji grijači u prethodno zagrijanoj rerni oko 15-18 min. Velikim kiflicama je potrebno 20-22 min.
- 14) Nakon pečenja malo ih ohladite i uvaljajte u šećer u prahu ili nanosite tanki sloj glazure (sve sastojke jednostavno pomiješajte). Ohladite ih i pustite da se glazura stegne.
- 15) U metalnoj kutiji obloženoj pek papirom, na hladnom mjestu, kiflice mogu stajati oko 2 sedmice.